03/2009

Mod:G65/6BMF11

Production code:65/110 CFGG

INDICE

1. Avvertenze
2. Rispondenza alle direttive "CEE"
2.1 Rispondenza alle Direttive "CEE" per apparecchiature a gas

3. Schemi di installazione

4. Tabella dati tecnici
4.1 Caratteristiche dei gas

5. Dati di targa

6. ISTRUZIONI PER LôINSTALLATORE QUALIFICATO

6.1 Installazione dell'apparecchiatura
6.2 Norme di legge, regole tecniche e linee generali
6.3 Scarico fumi per apparecchi tipo "A"
6.4 Controllo perdite gas

7. Manutenzione

7.1 Trasformazione per funzionamento con altri gas ï Bruciatori top
7.1.1 Sostituzione di parti di ricambio bruciatori top
7.2 Trasformazione per funzionamento con altri gas ï Forno a gas
7.2.1 Sostituzione di parti di ricambio forno
7.2.2 Sostituzione bruciatore forno

8. ISTRUZIONI PER LôUTENTE

8.1 Accensione e spegnimento dei bruciatori Fuochi Aperti
8.2 Accensione e spegnimento del bruciatore Forno

9. Tavole esplosi parti funzionali

9.1 Bruciatori "C" e "D" con accensione manuale
9.2 Bruciatore "F" = 7, 5 kW (forno maxi)

10. Certificati "CEE"
10.1 Certificato "CE" N°

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti e deve essere usato esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale di istruzioni.

1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Tutte le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse, eventuali regolazioni (solo per il cambio gas) sono ad indirizzo esclusivo del personale professionalmente qualificato.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE"

2.1 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

Questo apparecchio ha ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondente alle prove di collaudo eseguite secondo la norma: "Esigenze essenziali Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990" .

4. TABELLA DATI TECNICI ï CUCINE CON FORNO MAXI

MODELLI	BRUCIATORI PIANO DI COTTURA N° x kW	BRUCIATORE FORNO N° x kW	POTENZA TOTALE kW	CONSUMO TOTALE		DIAMETRO UGELLI 1/100 di mm	
				G.P.L. G30/31 30/37mbar	METANO G20 20mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar
				Kg/h	m3/h		
65/110 CFGG	3 X 3,6 3 X 5	1 X 7,5	33,3	3 X 0,280 3 X 0,388 0,583 2,587	3 X 0,381 3 X 0,529 0,794 3,524	97 113 150	142 175 230
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE DA 3,6 kW **"** **" 5,0 kW** **" PER FORNO DA 7,5kW**				**A mm**		3 APERTA 28	2 2 11

QUESTI VALORI SONO INDICATIVI
BISOGNA VERIFICARE SEMPRE
CHE LA FIAMMA SIA REGOLARE

4.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPI DI GAS	POTERE CALORIFICO INF. (PCI)	PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE mbar	mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH_4	9.45 kW m³/h	20	200
G30 (butano) C_4H_{10}	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C_3H_8	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m³/h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopraccitate per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

6. ISTRUZIONE PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

6.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere lôapparecchiatura dallôimballo, assicurarsi dellôintegrità della stessa e in caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
  Posizionare lôapprecchiatura sempre sotto una cappa di aspirazione, dopo essere posta in opera, dovrà essere livellata agendo sui piedini.

- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
  Tutte le tenute sui filetti di giunzione, devono essere garantite da materiali certificati per lôutilizzo con i gas.

- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.

- L'impianto gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.

- Prima di allacciare lôapparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra i gas di predisposizione della stessa, e quello disponibile per lôalimentazione al fine di verificare lôidoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo ñTrasformazione per il funzionamento con altri gasò

- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.

- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m^3/h di aria per ogni kW di potenza installata.

6.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Norme UNI-CIG 8723, circolare M.I. n° 68 del 25/11/69 e varianti.

- Norme prevenzioni infortuni.

- Attenersi alle prescrizioni e alle Norme di riferimento in vigore nel paese in cui lôapparecchio viene istallato.

6.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabelle dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo A non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

6.4 CONTROLLO PERDITE GAS

Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma.
Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.
Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

7. MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature.
Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B. : Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

7.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - BRUCIATORI TOP

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchio).
Per il funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

1. la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;

2. La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta lâapparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
   Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che lâapparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
   Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.

3. Sostituzione ugelli bruciatori ï (fig.1):
   togliere le griglie (1), i bruciatori (3), la bacinella raccogli gocce (2).
   Aprire del tutto le boccole regolazione aria (4) e sostituire gli ugelli (5).
   Posizionare la boccola alla distanza prevista sulla tabella Dati Tecnici in funzione del tipo di gas (fig. 3)

4. Regolazione del minimo ï (fig. 1):
   togliere le manopole (8) dei rubinetti, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) dei rubinetti (6) fino ad ottenere il minimo desiderato.

4.1 Regolazione minimo (fig.1): **(macchina predisposta a gas naturale e trasformate in GPL)**
   Togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) avvitandola fino a fine corsa.

5. Pressione di alimentazione:
   deve essere quella descritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzione (vedi tabella dati tecnici). Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.
   Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

7.1.1 Sostituzione parti di ricambio bruciatori top

- Rubinetto in sicurezza (6): togliere griglie (1), bruciatori (3), bacinelle (2), cruscotto (12), svitare i tubi di collegamento (13) e raccordi (14) dalla rampa, svitare la termocoppia (15) sostituire il rubinetto.

- Termocoppia (15): svitare il raccordo del rubinetto (6), svitare i dadi di fissaggio alla squadretta supporto termocoppia (16), sostituire la termocoppia.

7.2 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS ï FORNO CUCINE A GAS

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità della entrata gas sull'apparecchio).
Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

1. la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
2. La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta lâapparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
   Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che lâapparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
   Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.

3. Sostituzione ugello del bruciatore del forno ï (fig.7):
   aprire la porta del forno, togliere la suola (4), sostituire l'ugello (17). Posizionare la boccola regolazione aria secondo quanto indicato sulla tabella dati tecnici quota A =..... in funzione del tipo di gas (fig.7).

4. Regolazione del minimo del bruciatore forno:
   la fiamma del bruciatore funzionante al minimo deve essere stabile anche in seguito a brusche manovre della manopola dalla posizione max alla posizione minimo.
   La termocoppia deve essere riscaldata dalla fiamma del bruciatore al minimo senza che questo si spenga (vedi fig. 6). Nel caso occorra regolare il minimo, avvitare o svitare la vite di regolazione (5) posta sul rubinetto termostatico (6): svitandola il minimo aumenta, avvitandola diminuisce.

5. Pressione di alimentazione:
   deve essere quella prescritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella Dati Tecnici).
   Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.
   Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

7.2.1 Sostituzione parti di ricambio forno (fig. 4)

- Rubinetto termostatico (6):
  togliere le griglie (1), bruciatori (3), bacinelle (2), cruscotto (12), svitare i raccordi di entrata (14) ed uscita (7), svitare la termocoppia (15), sfilare il bulbo del rubinetto termostatico posto all'interno del forno, sul supporto (23) sostituire il rubinetto e rimontare il tutto.

- Termocoppia (15):
  togliere la suola del forno (4) e il parafiamma del bruciatore (24). Svitare la termocoppia dal supporto e dal rubinetto termostatico e sostituirla. Riposizionarla come in fig. 6.

- Candela dell'accensione (25):
  togliere la suola del forno (4) e il parafiamma del bruciatore (24). Svitare la candela e sostituirla. Riposizionarla verificando la buona accensione del bruciatore.

- Accenditore piezoelettrico (19):
  sfilare il cavo di alta tensione (18) dell'accenditore, svitare il dado di fissaggio al cruscotto, sostituire il piezoelettrico.

7.2.2 Sostituzione bruciatore forno

Togliere la suola forno (4), togliere il parafiamma bruciatore (24), svitare il dado (18) fissaggio portaugello (20), svitare i dadi collegamento termocoppia e candela, svitare viti fissaggio bruciatore al fondo.
Sostituire il bruciatore e rimontare tutto.

N.B: dopo ogni sostituzione o riparazione controllare il corretto funzionamento degli organi sostituiti e provvedere alla messa a punto degli stessi.
Controllare le tenute sui raccordi gas con acqua saponata, non usare mai fiamme libere.

8. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

8.1 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEI BRUCIATORI - FUOCHI APERTI (Fig.1)

Accensione bruciatore:
Spingere la manopola nella posizione ● e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande).
Accostare una fiamma al bruciatore il quale si accendera', tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla, il bruciatore rimarra' acceso.
Ripetere l' operazione nel caso che il bruciatore si spenga.
Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔥 (simbolo piccolo) il bruciatore funzionerà al minimo.
Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

Manutenzione:
La manutenzione è ridotta al minimo per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da un tecnico qualificato almeno due volte l'anno.
- Rubinetti di comando: ogni 6-12 mesi è bene farli controllare ed ingrassarli da un tecnico qualificato.

Pulizia:
Per un corretto funzionamento, provvedere giornalmente alla pulizia dell'apparecchiatura, togliendo e lavando griglie, bacinelle e bruciatori, facendo attenzione che sporco e liquidi non cadano all'interno dei bruciatori ostruendo gli ugelli e impedendo così il funzionamento dei bruciatori. Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone, se vengono usati detersivi questi non devono contenere sostanze CLORATE o ABRASIVE, quindi lavare con acqua ed asciugare con cura.
Pulire le superfici smaltate esclusivamente con acqua e sapone.

8.2 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL BRUCIATORE FORNO

Accensione e spegnimento del bruciatore del forno:
Il bruciatore del forno viene alimentato per mezzo di un rubinetto termostatico con sicurezza. Per l'accensione del bruciatore spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione (da 150°C a 300°C indicata sulla manopola) in funzione alla temperatura desiderata nel forno (fig. 5). Premere la manopola a fondo e contemporaneamente premere anche il pulsante dell'accenditore piezoelettrico. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla; il bruciatore rimarrà acceso.
Ripetere l'operazione nel caso che il bruciatore si spenga.
Posizionare la manopola nella posizione della temperatura desiderata nel forno.
Nel caso che l'accenditore del piezoelettrico (19) per una qualsiasi avaria non riuscisse ad accendere il bruciatore, è possibile lo stesso effettuare l'accensione manualmente, avvicinando una fiammella al foro (27) sul pannello inferiore del forno, a porta aperta, tenendo premuta la manopola (8) come precedentemente descritto.

Manutenzione:

La manutenzione è ridotta al minimo per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da un tecnico qualificato, almeno 2 volte l'anno.

- Rubinetti di comando: ogni 6-12 mesi è bene farli controllare e ingrassare da un tecnico qualificato.

Pulizia:
Per un corretto funzionamento, provvedere giornalmente alla pulizia dell'apparecchiatura.
Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone , se vengono usati detersivi, questi non devono contener e sostanze CLORATE o ABRASIVE, quindi lavare ed asciugare con cura.
Pulire le superfici smaltate esclusivamente con acqua e sapone.

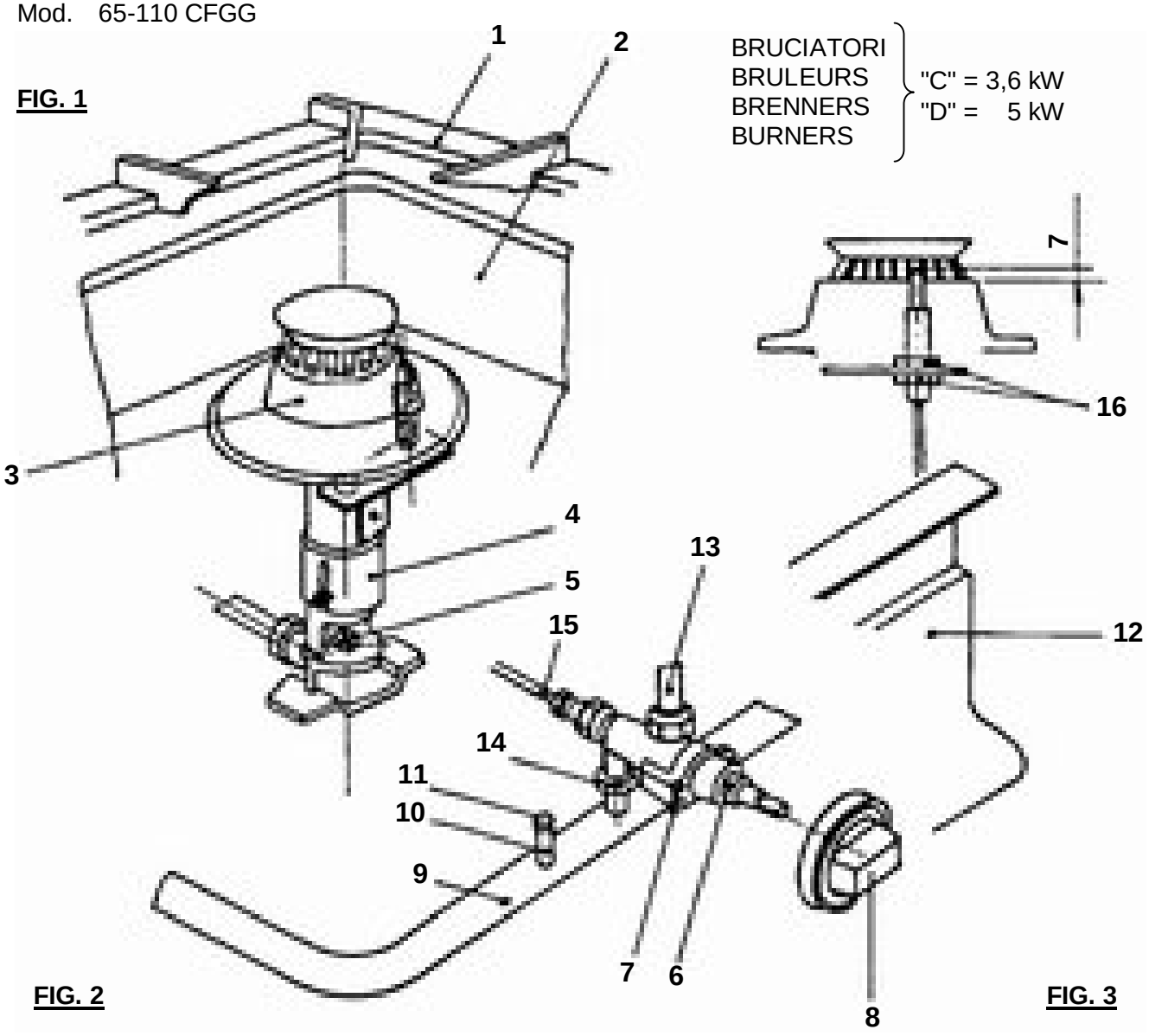
N.B: non lasciare la porta del forno aperta durante il funzionamento, per evitare il surriscaldamento delle manopole e dei rubinetti di comando dei bruciatori compromettendone il buon funzionamento

NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto!

9. TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI
9.1 TAVOLE ESPLOSO PARTI FUNZIONALI BRUCIATORI FUOCHI APERTI

Mod. 65-110 CFGG

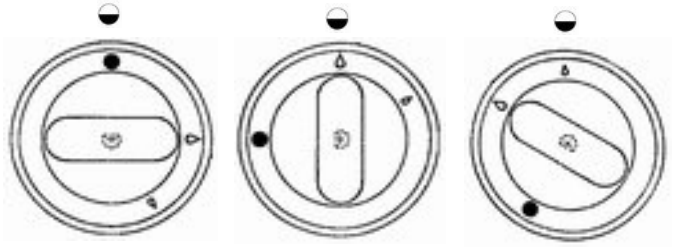
FIG. 1



BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNERS
BURNERS
"C" = 3,6 kW
"D" = 5 kW

FIG. 2

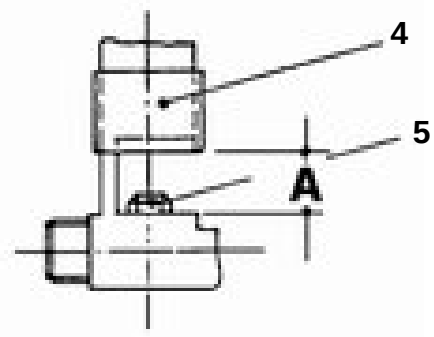
FIG. 3



CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

MINIMO
MINIMUM
HOOG



9.2 TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI BRUCIATORE FORNO

FIG. 4

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER
} "F" 7,5 kW

Mod. 65-110 CFGG

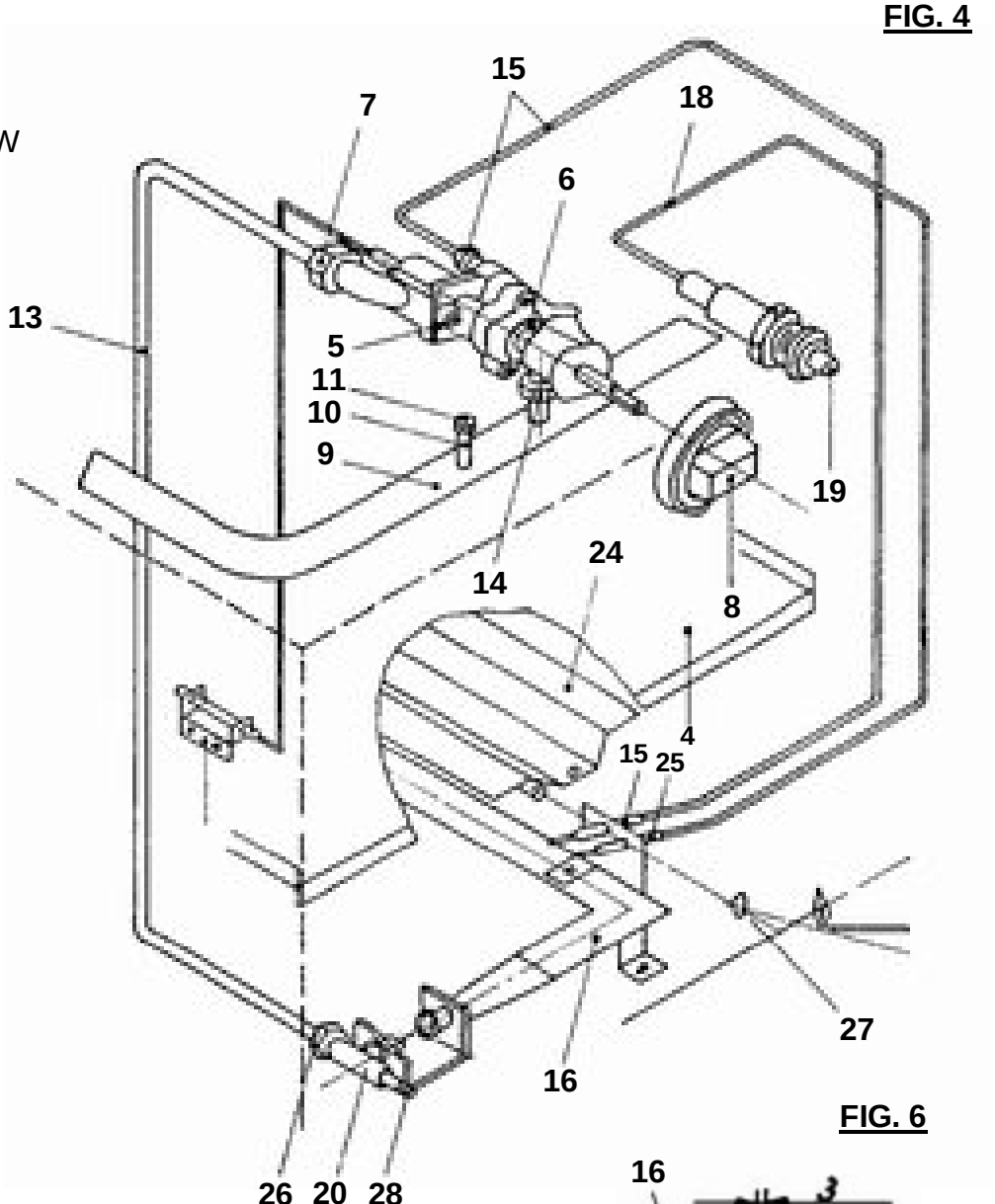
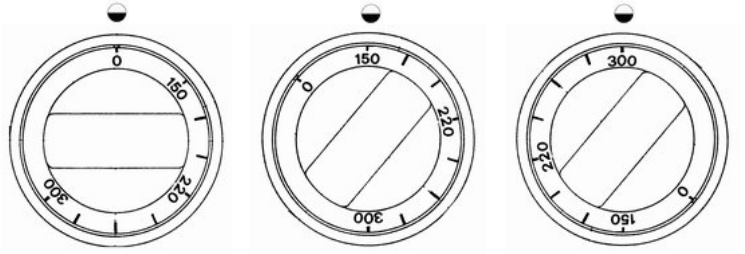


FIG. 5



CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

MINIMO
MINIMUM
HOOG

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

FIG. 6

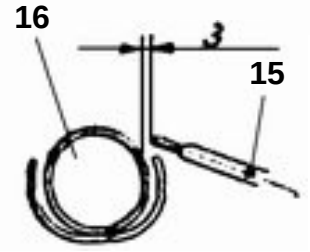


FIG. 7